ROBOT DE COCINA

ERIKA SUPERIOR

¡NUEVO MODELO!

HORNEA

24 HORAS

MANUAL DE INSTRUCCIONES

(¡¡¡LEA ESTE MANUAL DETENIDAMENTE ANTES DE PRIMER USO!!!)

CONTENIDO

1. **CARACTERÍSTICAS……2**
2. **LISTA DE CONTENIDO……..…….3**
3. **ESQUEMA DE MEDIDAS DE SEGURIDAD.……4**
4. **DATOS TÉCNICOS……..……..4**
5. **DENOMINACIÓN DE PARTES……..…… 5**
6. **PANEL DE CONTROL……..6**
7. **CÓMO USAR, PREPARACIÓN……...……7**
8. **CÓMO COCINAR…….…….9**
9. **COCINAR CON EL TEMPORIZADOR……10**
10. **FUNCIÓN INDIVIDUAL TIEMPO COCINAR……10**
11. **LA FUNCIÓN TARTA, ASADOS ……..……11**
12. **MANTENER CALOR……..11**
13. **QUITAR LA TAPA……12**
14. **CÓMO LIMPIAR……..13**
15. **PRECAUCIONES IMPORTANTES……...……15**
16. **PROBLEMAS Y SOLUCIONES……..16**

En primer lugar, le agradecemos su elección al elegir nuestra Erika Superior.

Para asegurar un uso correcto, le rogamos lea este manual detenidamente.

CARACTERÍSTICAS

ERIKA SUPERIOR es un nuevo producto con un diseño innovador y seguro con el que es muy práctico de cocinar. Lleva incorporada una tecnología avanzada, manteniendo los principios de una olla a presión tradicional. Este robot de cocina se caracteriza por su fácil uso, diseño elegante y original, seguridad, multi-funciones y su eficiencia, que se destaca de otros modelos convencionales.

1. Erika Superior es capaz de cocinar todo tipo de comidas, como arroz, guisados, sopas, pescado, legumbres, carnes, asados, etc. Incluso puede hacer tartas.
2. Este producto tiene varios programas de cocina, según el tipo de comida que quiera cocinar. Cuando la cocción automática se termine, sonará una alarma, que le indica que la comida está lista. Erika Superior mantendrá la comida caliente.
3. Panel de control con 13 botones y múltiples funciones todas ellas de acceso directo. Pantalla digital con 4 dígitos.
4. Erika Superior se puede programar 24 horas por adelantado. Puede indicar cuándo quiere que la comida esté lista con ayuda de un práctico temporizador. La cocción se terminará una vez completado el tiempo elegido por usted.
5. Como función adicional, en todas las funciones tiene la opción de ajustar el tiempo de cocción manualmente.
6. Cocinando con este producto, usted reducirá el consumo eléctrico, ya que la eficiencia termal está por encima del 60% con respecto a la cocina eléctrica convencional.
7. Erika Superior mantiene los elementos nutritivos de la comida y el sabor.
8. El anillo especial de silicona no sólo cierra herméticamente la olla, sino que también facilita el abrir y cerrar de ésta.
9. El anti-adherente en el interior de la olla facilita la limpieza de ésta e impide que los alimentos se peguen en la olla.
10. Puede elegir entre presión baja y presión alta en los menús arroz, pescado, carnes y legumbres.

11. Hay 7 medidas de seguridad incorporadas en este producto que le garantizan una fiabilidad máxima.

i. **Sistema de seguridad de abrir y cerrar de la tapa**

Con este sistema de seguridad, la presión en la olla no empezará a subir, si la tapa no está cerrada correctamente. Tampoco podrá abrir la tapa, en caso de que la presión en el interior de la olla sea demasiado alta.

ii. **Sistema de seguridad del control de presión**

Si la presión en el interior de la olla llega a un punto límite, Erika Superior se apagará automáticamente hasta que la presión baje.

iii. **Válvula de presión límitada**

Esta válvula tiene la función de bajar la presión, si ésta excede la presión programada por usted. Esta válvula protege el sistema de seguridad de control de presión y el termostato.

iv. **Anti-bloqueo de tapa**

Previene que cualquier alimento bloquee la válvula de presión limitada.

v. **Sistema de bajar presión**

Si este producto llega al límite de presión programada, la olla interior se moverá hacia abajo, ya que hay un espacio de seguridad que lo permite.. De esta manera, la olla interior se desprenderá del anillo de silicona y la presión bajará a un nivel normal. De esta manera, jamás ocurrirá una explosión.

vi. **Termostato**

El aparato se apagará automáticamente, cuando la temperatura en el interior de la olla llegue a la temperatura elegida por usted. Lo mismo ocurrirá, si no hay ningún alimento en la olla y usted enciende el aparato.

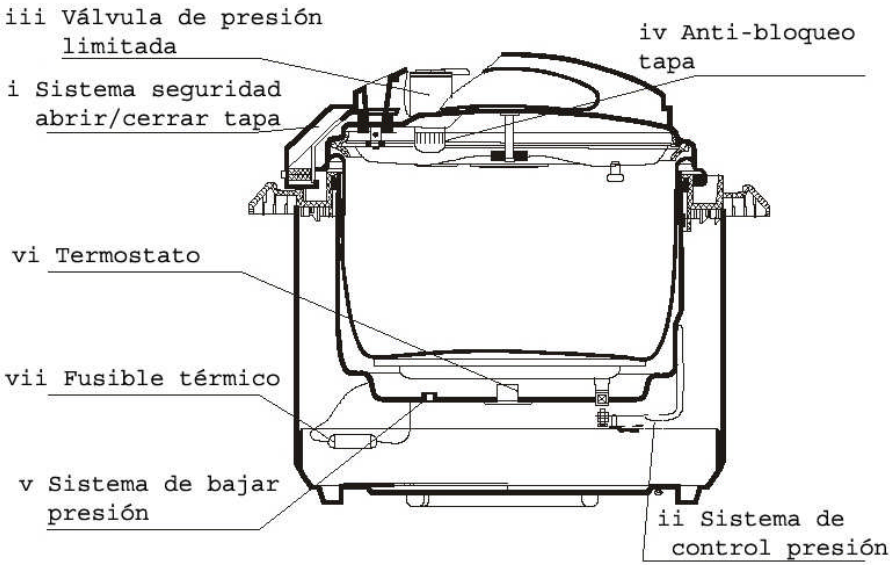
vii. **Fusible térmico**

Mediante un fusible térmico de seguridad, el circuito eléctrico se apagará automáticamente, cuando la temperatura llega a un límite máximo.

LISTA DE CONTENIDO

Erika Superior-------- ----------1 unidad
Cable ----------1 unidad
Manual de instrucciones ----------1 unidad
Medidor ----------1 unidad
Cuchara ----------1 unidad
Espátula ----------1 unidad

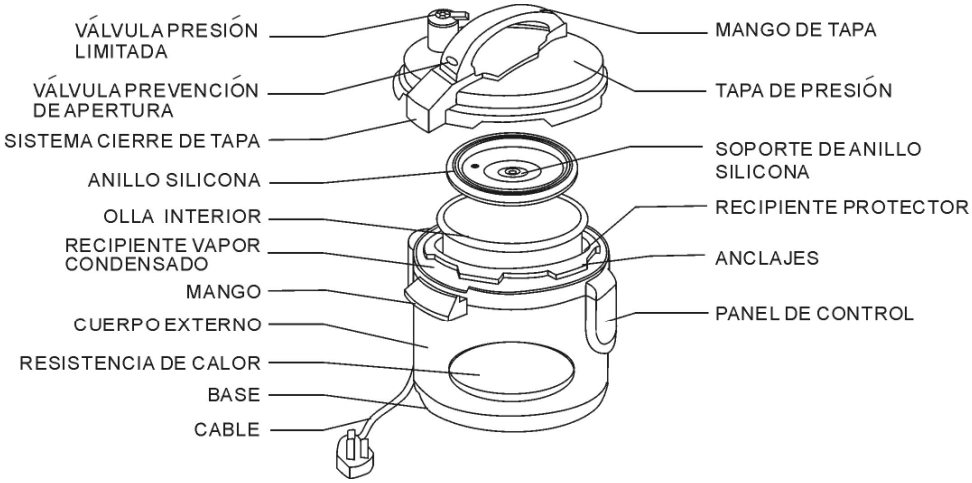
ESQUEMA DE MEDIDAS DE SEGURIDAD


iii Válvula de presión limitada
iv Anti-bloqueo tapa
i Sistema seguridad abrir/cerrar tapa
vi Termostato
vii Fusible térmico
v Sistema de bajar presión
ii Sistema de control presión

DATOS TÉCNICOS

VATIOS	Cap.	Ø olla interior	Presión	Presión límite	Temperatura de mantener calor
1000W	6 litros	22cm	30 a 80kpa	100kpa	60~80℃

DENOMINACIÓN DE PARTES



ACCESORIOS:

CUCHARA

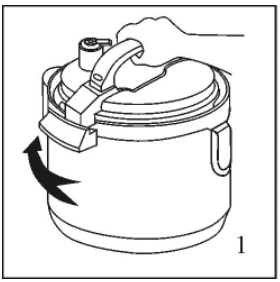
MEDIDOR

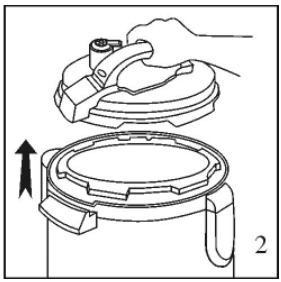
PANEL DE CONTROL

CÓMO USAR

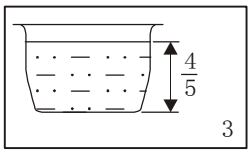
PREPARACIÓN

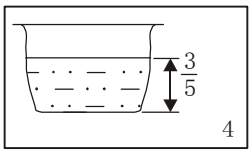
1. Quitar la tapa.
   Coja la tapa del mango y gírelo en sentido del reloj. Entonces quite la tapa de la Erika Superior. (vea dibujos 1 y 2)

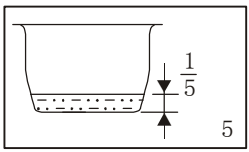




2. Retire la olla interior y llénela con agua y alimentos. MUY IMPORTANTE: El total de alimentos y agua NO debe sobrepasar el 80% de la capacidad de la olla interna (vea dibujo 3). En caso de alimentos que se hinchan, no deben sobrepasar el 60% de la capacidad de la olla interna (vea dibujo 4). El mínimo de alimentos y agua no debe ser menos de un 20% de la capacidad de la olla interna (vea dibujo 5).

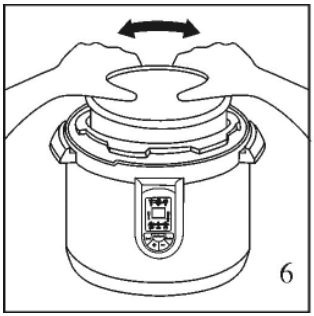


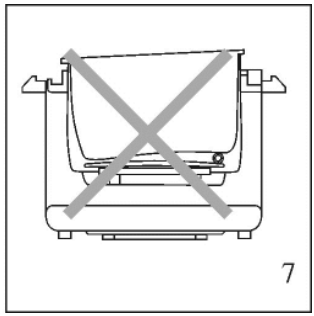




* La cantidad máxima de arroz no debe sobrepasar 12 medidores (el medidor viene incluido en la compra de la Erika Superior)

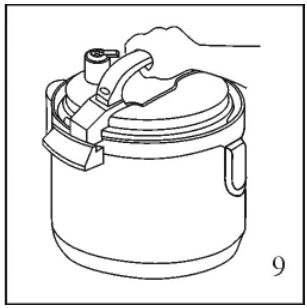
3. Limpie la olla interior con agua y séquela. Limpie la resistencia de calor y el recipiente protector con un paño seco. (vea dibujo 6) Entonces, coloque la olla interior en el recipiente protector. La olla interna debe ser introducida adecuadamente. Evite que cualquier objeto obstruya la olla interior como en el dibujo 7.





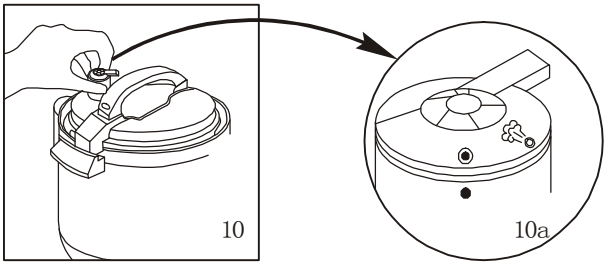
4. Cerrar la tapa.
   - □ Asegúrese de que el anillo de silicona está colocado correctamente en el soporte para éste.
   - □ Gire con cuidado el anillo de silicona a la izquierda y derecha para asegurarse de que esté situado correctamente.

   - □ Coja la tapa y colóquela encima de la Erika Superior y gírela en sentido contrario al reloj hasta oír un sonido ´click´, que le indicará que la tapa está cerrada adecuadamente. (vea dibujos 8 y 9)



5. Coloque la Válvula de Presión Limitada correctamente (vea dibujo 10) y, MUY IMPORTANTE, asegúrese de que está en posición '◉' para cocinar (vea dibujo 10a).

Ojo, la primera vez que use la Erika Superior, debe fijarse en quitar el adhesivo situado en la válvula.



6. Conecte el cable a la red eléctrica y en el panel de control se iluminarán los dígitos 00:00 , lo cual indica que el aparato está listo para funcionamiento.

CÓMO COCINAR

1. Elija el tipo de comida a cocinar

- Al enchufar Erika Superior en la red eléctrica, en la pantalla digital del panel de control verá los dígitos 00:00. Apriete la función deseada, dependiendo del tipo de comida que desee cocinar. Puede leer los diferentes tipos de comida en el panel de control. Cada función o tipo de comida tiene un botón.
- Después de apretar el botón de la función deseada, en la pantalla digital se ilumina durante 6 segundos intermitentemente el tiempo de cocción (por ejemplo, P08 significa 8 minutos de cocción). Si usted desea alterar este tiempo pre-programado, lo puede hacer apretando los botones + y – . El tiempo va aumentando o reduciendo de un minuto en un minuto. Puede elegir de 1 minuto a 180 minutos (3 horas). **OJO**: sólo puede seleccionar el tiempo de cocinar mientras los dígitos parpadean en la pantalla digital después de apretar la función de menú.
- Erika Superior comenzará a cocinar, cuando las tres barritas horizontales en la izquierda dentro de la pantalla digital se iluminan de una en una. Cuando la presión dentro de la olla es la adecuada, se ilumina sin parpadear la barrita central, lo cual significa que la olla está manteniendo la presión. Cuando la presión baje, las tres barritas comenzarán a iluminarse de nuevo hasta restablecer la presión necesaria.
- Una vez que la presión sube en el interior de la olla, el perno de la válvula de prevención de apertura subirá y bloqueará la tapa de presión, como medida de

seguridad. MUY IMPORTANTE: NO intente abrir la tapa con fuerza. Debe esperar a que el perno de la válvula baje a su posición normal y entonces podrá abrir la tapa fácilmente.

2. Cocinar con el temporizador para pre-programar

Justo después de apretar el botón de función de menú deseado, apriete el botón TIEMPO. Con los botones + y – puede controlar el tiempo hasta un máximo de 24 horas con intervalos de 10 minutos cada vez que aprieta uno de los botones. Para cancelar, apriete el botón CANCELAR.

La pantalla digital del panel de control le mostrará en cuántas horas la comida estará cocinada. Por ejemplo, 3:50 significa que la comida estará lista en aprox. 3 horas y 50 minutos.

Puede elegir entre 0 a 24 horas. 00:00 significa que la Erika Superior comienza a cocinar de inmediato.

Cuando la comida está lista, Erika Superior activará la función de MANTENER CALIENTE automáticamente hasta que usted la apague apretando el botón CANCELAR.

Para asegurarse de que ha programado el temporizador correctamente, cerciórese de que la luz verde del botón TIEMPO sigue encendida.

OJO: Para la función de mantener caliente, no se puede seleccionar el tiempo, pero puede seleccionar este programa individualmente, apretando el botón MANT. CAL. una vez. La luz naranja se iluminará en el panel de control.

3. La función individual de cambiar tiempo de cocinar

Después de apretar el botón de la función de menú deseada, en la pantalla digital se ilumina durante 6 segundos intermitentemente el tiempo de cocción (por ejemplo, P08 significa 8 minutos de cocción). Si usted desea alterar este tiempo pre-programado, lo puede hacer apretando los botones + y –. El tiempo va

aumentando/disminuyendo de un minuto en un minuto. Puede elegir de 1 minuto a 180 minutos (3 horas). **OJO**: sólo puede seleccionar el tiempo de cocinar mientras los dígitos parpadean en la pantalla digital después de apretar la función de menú.

4. La función ´tarta´

En este programa, este robot adopta la función de un horno.

Meta los ingredientes en la cubeta y asegúrese de que la tapa del robot está correctamente cerrado.

5. La función ´asados´

En este programa, este robot puede hacer un asado.

Meta los ingredientes en la cubeta y asegúrese de que la tapa del robot está correctamente cerrada.

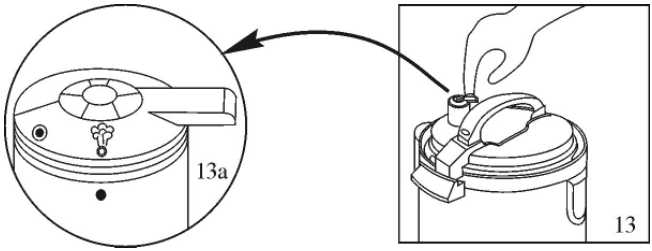
* Para cancelar la función o el temporizador, siempre puede apretar el botón CANCELAR incluso durante la cocción.

MANTENER CALOR

- Cuando la cocción se termina, el aparato emitirá un sonido y pasará automáticamente a la función de mantener caliente. La luz de color naranja correspondiente a esta función se iluminará.
- Si cocina arroz, le aconsejamos que lo deje en función de MANTENER CALOR durante 10 minutos.
- Para evitar que se estropee su comida, le aconsejamos no mantener caliente la misma comida durante más de 12 horas seguidas.
- En esta función es normal que se forme rocío en los anclajes.
- En esta función, puede quitar la tapa de presión, pero evite dejar dentro de la olla objetos como cucharas de plástico

QUITAR LA TAPA

1. Una vez haya terminado de cocinar y quiera abrir la tapa, gire la Válvula de Presión Limitada en la posición que permite que el vapor salga de la olla y la presión baje (vea dibujos 13 y13a).



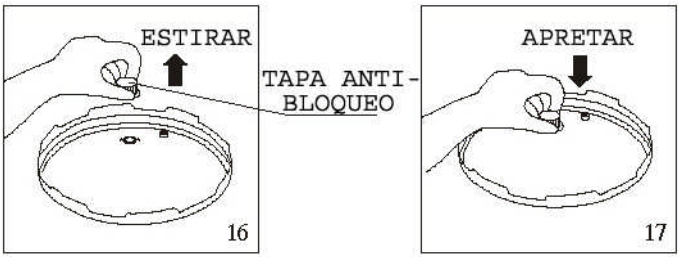
2. Desenchufe el aparato de la red eléctrica.
3. Cuando la presión haya bajado y el perno de la válvula de prevención de apertura haya vuelto a su posición original, coja el mango de la tapa y gire la tapa en sentido del reloj hasta oír un ´click´ y ésta queda abierta. (vea dibujos 1 y 2).

MUY IMPORTANTE: **Jamás intente enfriar el robot debajo de un chorro de agua**. Esto es un producto eléctrico y NO debe ser sumergido en agua. Para enfriar el robot más rápidamente, puede colocar un paño húmedo encima de la tapa de presión.

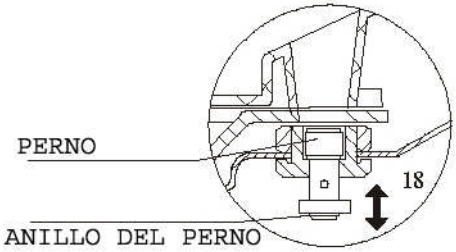
CÓMO LIMPIAR

1. Desenchufe el aparato de la red eléctrica antes de limpiarlo.
2. Limpie el cuerpo de la Erika Superior con un paño húmedo. No sumerja el aparato en agua ni lo salpique con agua.
3. Limpie con agua la parte interior de la tapa de presión, incluyendo el anillo de silicona, la válvula de presión limitada, sistema anti-bloqueo tapa y válvula de prevención de apertura y después, séquelas.
4. Limpie la olla interior con una esponja suave. No utilice limpiadores metálicos ni abrasivos para no dañar el anti-adherente en el interior de la olla.
5. Para limpiar el anillo de silicona, estire del pequeño saliente redondo (¡¡NO del eje que hay en el medio!!) del soporte del anillo de silicona y entonces éste se desprenderá de la tapa de presión. Quite el anillo del soporte. Limpie bien el anillo y su soporte con agua y después colóquelos de vuelta en la tapa de presión. Fíjese en que el saliente o ´mango´ redondo del soporte quede en la parte de fuera. No lo coloque al revés. (vea dibujos 14 y15)

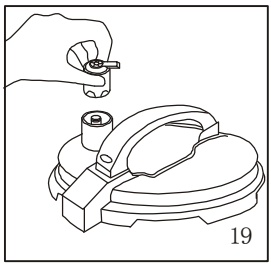
6. Para limpiar la tapa anti-bloqueo, estire de la tapa, límpiela bien con agua, y vuelva a colocarla en su sitio (vea dibujos 16 y 17)



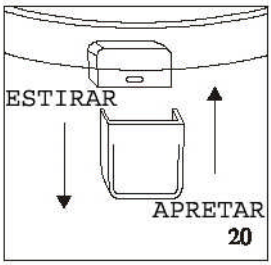
7. Para limpiar la Válvula de Prevención de Apertura, mueva suavemente el perno y limpie el perno y su anillo con agua (vea dibujo 18)



8. Para limpiar la Válvula de Presión Limitada, sáquela y límpiela con agua. Después, vuelva a colocarla en su sitio (vea dibujo 19)



9. Quite el recipiente para vapor condensado (plástico transparente), estirando hacia abajo y límpielo con agua. Después vuelva a situarlo en su sitio (vea dibujo 20). Limpie los anclajes con un paño húmedo.



SE RECOMIENDA CADA 2 Ó 3 MESES PASAR UN PAÑO CON ALGO DE ACEITE POR LA CUBETA

PRECAUCIONES IMPORTANTES

1. Siga las instrucciones de este manual debidamente. No sitúe este producto cerca de objetos inflamables o en un lugar extremadamente húmedo.
2. Los límites de las cantidades de los alimentos y del agua deben ser respetadas tal cual está descrito en este manual de instrucciones.
3. No dañe el anillo de silicona y no lo cambie por otro anillo diferente. En caso de tener que cambiar el anillo, contacte con un centro especializado.
4. Mantenga la tapa anti-bloqueo siempre limpia y no permita que ningún alimento obstruya la válvula de presión limitada y/o la válvula de prevención de apertura.
5. No abra la tapa de presión hasta que el perno de la válvula de prevención de apertura esté en su posición normal/original.
6. No cambie la válvula de presión limitada. Si por alguna razón se rompiera, contacte con un centro especializado.
7. Asegúrese de mantener los anclajes limpios y que ningún objeto los obstruya al cerrar la tapa de presión.
8. Mantenga la parte externa de la olla interior y la resistencia de calor limpias. No utilice otra olla interior que la que viene incluida en su Erika Superior. No caliente la olla interior en otros focos de calor.
9. Use espátulas o cucharas de madera o plástico para no dañar la olla interior.
10. Mientras cocina, este producto emite calor y vapor. Mantenga sus manos y cara alejados del producto. Para evitar quemaduras, no toque la tapa de presión durante la cocción.
11. En caso de que salga mucho vapor por los anclajes de la Erika Superior, apague este aparato de inmediato y contacte con un centro especializado.
12. No utilice este producto si la alarma suena durante un minuto de duración. En este caso, contacte con un centro especializado.
13. Para transportar la Erika Superior, no la coja del mango de la tapa de presión. Cójala de los dos mangos del cuerpo del aparato.
14. No intente abrir o arreglar usted este aparato. No utilice otros accesorios o componentes que los que vienen en el embalaje original.
15. No cambie el cable por otros cables. Utilice el que viene en el embalaje original.
16. Mantenga este producto alejado de niños.
17. **Jamás intente enfriar la olla debajo de un chorro de agua**. Esto es un producto eléctrico y NO debe ser sumergido en agua.

No.	PROBLEMA	POSIBLES RAZONES	SOLUCIONES
1	La tapa de presión no se cierra	El anillo de silicona no está colocado bien.	Colóquelo correctamente.
		El perno de la válvula de prevención de apertura no está en su posición normal.	Empuje el perno con las manos.
2	La tapa de presión no se abre después de cocinar.	El perno de la válvula de prevención de apertura todavía no está en su posición normal.	Deje enfriar el producto para que baje la presión y abra la tapa después.
3	Sale vapor de los anclajes	No hay anillo de silicona.	Instale el anillo.
		Hay alimentos pegados en el anillo de silicona.	Limpie el anillo de silicona.
		El anillo de silicona está desgastado.	Cambie el anillo **por uno idéntico.**
		La tapa no está cerrada correctamente.	Cierre la tapa de nuevo.
4	Sale vapor de la válvula de prevención de apertura	Hay alimentos pegados en el anillo de silicona o en la válvula de prevención de apertura.	Limpie el anillo de silicona y la válvula de prevención de apertura.
		El anillo del perno está desgastado.	Cambie el anillo **por uno idéntico.**
5	El perno de la válvula de prevención de apertura no se levanta	La válvula de presión limitada no está colocada correctamente.	Asegúrese de que la válvula de presión limitada está en posición '◉'.
		No hay suficientes alimentos y/o agua.	Ponga suficientes alimentos y agua en la olla interior.
		Sale vapor de los anclajes y de la válvula de presión limitada.	Contacte con un centro especializado.